

Vacances de Pâques  
Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

C 2 / S 14

|          | LUNDI<br>30/03/2026   | MARDI<br>31/03/2026  | MERCREDI<br>01/04/2026   | JEUDI<br>02/04/2026  | VENDREDI<br>03/04/2026   |
|----------|---|--|--|--|--|
| Entrées  | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Tomates<br>Tomaten<br>*<br>-                               | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Coleslaw<br>Krautsalat<br>Potage du jour<br>Tages Suppe | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Chou-fleur<br>Blumenkohl<br>*<br>-  | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Carottes<br>Möhren<br>Potage du jour<br>Tages Suppe                     | Buffet du chef :<br>crudités et salade<br>Buffet des Küchenchefs:<br>Rohkost und Salat<br>*<br>- |
| Protéine |  Bœuf aux champignons<br>Rindfleisch mit Champignons |  Poulet tikka massala<br>Hühnchen-Tikka-Masala    | Spaghetti sauce napolitaine<br>et fromage râpé<br>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce<br>und geriebenem Käse<br> | Hot dog<br>Hot dog<br>  | Scampis persillés<br>Scampis mit Petersilie  |
| Légume   | Petits pois et carottes<br>Erbsen und Karotten       | Epinards<br>Spinat   | Crudités<br>Rohes Gemüse   | (petit pain, saucisse viennoise,<br>oignons grillés, ketchup, moutarde)<br>Brötchen, Wiener Würstchen,<br>Grillzwiebeln, Ketchup, Senf             | Haricots verts<br>Grüne Bohnen   |
| Féculent | Gratin dauphinois<br>Kartoffel gratin               | Riz complet<br>Vollkornreis  | *<br>-   | Pommes de terre wedges au four<br>Gebackene Kartoffelecken<br> | Nouilles chinoises<br>Chinesische Nudeln   |
| Desserts | Assortiment de fromages<br>Käse Sortiment          | Fruits frais découpés<br>Frisch geschnittenes Obst   | Smoothie de fruits de saison (sans<br>sucre ajouté)<br>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne<br>Zuckerzusatz)  | *<br>-   | Mousse au chocolat faite maison<br>Hausgemachte Schokoladenmousse                                |
|          | Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb  | Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb   | Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb   | Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb   | Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb   |

Les bananes, le chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids












Produits SSL

## Vacances de Pâques

Semaine du 6 avril au 10 avril 2026

C 2 / S 15

|          | LUNDI<br>06/04/2026   | MARDI<br>07/04/2026  | MERCREDI<br>08/04/2026   | JEUDI<br>09/04/2026  | VENDREDI<br>10/04/2026   |
|----------|---|--|--|--|--|
| Entrées  |   |  Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Carottes <br>Möhren<br>Potage du jour<br>Tages Suppe | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Olives et féta<br>Oliven feta<br>*<br>- |  Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Concombres<br>Gurken<br>Potage du jour<br>Tages Suppe | Buffet du chef :<br>crudités et salade<br>Buffet des Küchenchefs:<br>Rohkost und Salat<br>*<br>-                                     |
| Protéine |  |  Omelette au fromage<br>Käse-Omelett  | Poisson blanc grillé<br>Gegrillter Weißfisch   | Lasagnes végétariennes<br>Vegetarische Lasagne   |  Porc au basilic<br>Schweinefleisch mit Basilikum |
| Légume   |   | Petits pois<br>Grüne Erbsen  | Haricots verts<br>Grüne Bohnen   | Salade verte<br>Grüner Salat   |  Carottes<br>Möhren                               |
| Féculent |   | Pommes de terre sautées<br>Bratkartoffeln   | Riz blanc<br>Weißer Reis   | *<br>-   | Grains de blé<br>Weizenkörner  |
| Desserts |   |  Yaourt au granola fait maison<br>Hausgemachter Müsli-Joghurt   | *<br>-   | Compote de fruits de saison (sans<br>sucre ajouté)<br>Hausgemachtes Obstkompott der<br>Saison (ohne Zuckerzusatz)  | Tarte aux fraises<br>Erdbeerkuchen   |
|          |   | Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb   | Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb   | Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb   | Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb   |

Les bananes, le chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi




Menu Kids



Produits SSL

C 2 / S 16

Semaine du 13 avril au 17 avril 2026

|          | LUNDI<br>13/04/2026  | MARDI<br>14/04/2026   | MERCREDI<br>15/04/2026  | JEUDI<br>16/04/2026  | VENREDI<br>17/04/2026  |
|----------|--|---|---|--|--|
| Entrées  | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Betteraves<br>Rote Bete<br>*<br>- | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Asperges<br>Spargel<br>Potage du jour<br>Tages Suppe | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs             | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Poivrons<br>Paprikas<br>Potage du jour<br>Tages Suppe | Buffet du chef :<br>crudités et salade<br>Buffet des Küchenchefs:<br>Rohkost und Salat<br>*<br>-   |
| Protéine | Pâtes sauce bolognaise<br>Nudeln mit Bolognesesauce  | Jeune bovin au citron<br>Jungbulle mit Zitrone  |  | Gratin de pâtes aux légumineuses<br>Nudelgratin mit Hülsenfrüchten   | Saumon sauce fromage blanc aux herbes<br>Lachs mit Kräuter-Quarksauce  |
| Légume   | Salade verte<br>Grüner Salat   | Epinards<br>Spinat  |   | Laitue<br>Salat  | Poêlée de légumes<br>gebratenes Gemüse   |
| Féculent | *<br>-   | Purée de pomme de terre<br>Kartoffelpüree   |   | *<br>-   | Riz<br>Reis  |
| Desserts | Yaourt à la cassonade<br>Joghurt mit Rohrzucker<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb            | *<br>-<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb  |   | Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb   | Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)<br>Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb |

Les bananes, le chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi














Menu Kids



Produits SSL

C 2 / S 17

Semaine du 20 avril au 24 avril 2026

|                 |  <b>LUNDI</b><br>20/04/2026  | <b>MARDI</b><br>21/04/2026   |  <b>MERCREDI</b><br>22/04/2026   | <b>JEUDI</b><br>23/04/2026   |  <b> VENDREDI</b><br>24/04/2026   |
|-----------------|---|--|---|--|--|
| <b>Entrées</b>  | <br><b>Salade verte</b><br>Grüner Salat<br><b>Salade du chef</b><br>Salat des Küchenchefs<br><b>Maïs</b><br>Maïs<br>*<br>- | <b>Salade verte</b><br>Grüner Salat<br><b>Salade du chef</b><br>Salat des Küchenchefs<br> <b>Carottes</b><br>Möhren<br><b>Potage du jour</b><br>Tages Suppe | <br><b>Salade verte</b><br>Grüner Salat<br><b>Salade du chef</b><br>Salat des Küchenchefs<br><b>Tomates</b><br>Tomaten<br>*<br>- | <b>Salade verte</b><br>Grüner Salat<br><b>Salade du chef</b><br>Salat des Küchenchefs<br><b>Concombres</b><br>Gurken<br><b>Potage du jour</b><br>Tages Suppe | <br><b>Buffet du chef :</b><br>crudités et salade<br>Buffet des Küchenchefs:<br>Rohkost und Salat |
| <b>Protéine</b> | <b>Gnocchi au pesto rouge</b><br>et pignons de pin<br>Gnocchi mit rotem Pesto und<br>Pinienkernen   |  <b>Porc laqué</b><br>Peking-Schweinefleisch  | <b>"Compose ton wrap"</b><br>"Stelle deinen Wrap zusammen"<br><br>(wrap, falafels, crudités, fromage<br>frais)<br>(Wraps, Falafel, Rohes Gemüse,<br>Frischkäse)   | <b>Poisson blanc grillé</b><br>Gegrillter Weißfisch  |   |
| <b>Légume</b>   | <b>Mesclun de salade</b><br>Gemischter Salat  | <b>Champignons de Paris</b><br>Champignons   | (wrap, falafels, crudités, fromage<br>frais)<br>(Wraps, Falafel, Rohes Gemüse,<br>Frischkäse)   | <b>Julienne de légumes</b><br>Julienne vom Gemüse  |  |
| <b>Féculent</b> | *<br>-  | <b>Riz basmati</b><br>Basmatireis  |  <b>Salade de pâtes</b><br>Nudelsalat   | <b>Grains de blé</b><br>Weizenkörner   |  |
| <b>Desserts</b> | *<br>-  | <b>Blondie aux fraises et pépites de<br/>chocolat</b><br>Blondie mit Erdbeeren und<br>Schokoladenstückchen   | *<br>-  |  <b>Fromage blanc au miel</b><br>Quark mit Honig                        |  |
|                 | <b>Corbeille de fruits frais</b><br>Frischer Obstkorb   | <b>Corbeille de fruits frais</b><br>Frischer Obstkorb  | <b>Corbeille de fruits frais</b><br>Frischer Obstkorb   | <b>Corbeille de fruits frais</b><br>Frischer Obstkorb  | <b>Corbeille de fruits frais</b><br>Frischer Obstkorb  |

Les bananes, le chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi








Menu Kids



Produits SSL

C 2 / S 18

Semaine du 27 avril au 1 mai 2026

|          | LUNDI<br>27/04/2026   | MARDI<br>28/04/2026   | MERCREDI<br>29/04/2026  | JEUDI<br>Menu Italien<br>30/04/2026   | VENDREDI<br>01/05/2026  |
|----------|---|---|---|---|---|
| Entrées  | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Coleslaw<br>Krautsalat<br>*<br>-   | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Asperges<br>Spargel<br>Potage du jour<br>Tages Suppe                           | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Maïs<br>Mais<br>*<br>- | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Antipasti de poivrons<br>Paprika-Antipasti<br>*<br>- |   |
| Protéine | Wäinzoossiss sauce moutarde<br>Wäinzoossiss mit Senfsauce   |  Poulet grillé<br>Gegrilltes Hähnchen                                    | Poisson au citron et persil<br>Fisch mit Zitrone und Petersilie                                   | Pizza napolitaine<br>Neapolitanische Pizza  |   |
| Légume   | Salade verte<br>Grüner Salat  | Haricots verts<br>Grüne Bohnen  | Tomate au four<br>Gebackene Tomate  | Salade verte<br>Grüner Salat  |  |
| Féculent | Purée de pomme de terre<br> Kartoffelpüree  | Boulgour<br>Bulgur  | Riz blanc<br>Weißer Reis  |   |   |
| Desserts | Assortiment de fromages<br>Käse Sortiment <br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb | Smoothie de fruits de saison<br>(sans sucre ajouté)<br>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne<br>Zuckerzusatz)<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb | *<br>-<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb  | Tiramisu aux fraises<br>Erdbeer-Tiramisu<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb                                      |   |

Les bananes, le chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi






Menu Kids



Produits SSL

C 2 / S 19

Semaine du 4 mai au 8 mai 2026

|                 | LUNDI<br>04/05/2026   | MARDI<br>05/05/2026  | MERCREDI<br>06/05/2026  | JEUDI<br>Menu grec<br>07/05/2026  | VENDREDI<br>08/05/2026   |
|-----------------|---|--|---|---|--|
| <b>Entrées</b>  | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Concombres<br>Gurken<br>*<br>-                         | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Tomates<br>Tomaten<br>Potage du jour<br>Tages Suppe | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Chou-fleur<br>Blumenkohl<br>*<br>-                           | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Choriatiki<br>Choriatiki (Griechischer Bauernsalat)<br>*<br>-            | Buffet du chef :<br>crudités et salade<br>Buffet des Küchenchefs:<br>Rohkost und Salat<br>Potage du jour<br>Tages Suppe  |
| <b>Protéine</b> |  Porc au curry<br>Schweinefleisch mit Currysauce | Tagliatelles aux scampis<br>Tagliatelle mit Scampi   |  Omelette nature<br>Naturomelett                     |  Gyros de poulet et pain pita<br>Gyros vom Hähnchen und Pitabrot | Chili végétarien<br>Vegetarisches Chili  |
| <b>Légume</b>   | Poêlée de légumes asiatiques<br>Gebratenes asiatisches Gemüse   | Brocolis<br>Brokkoli   | Petits pois<br>Grüne Erbsen   | Garnitures (sauce tzatziki, olives, tomates, oignons)<br>Beilagen (Tzatziki-Sauce, Oliven, Tomaten, Zwiebeln)                                       | Garnitures<br>Beilagen   |
| <b>Féculent</b> | Boulgour<br>Bulgur  | *<br>-   | Pommes de terre aux oignons<br>Kartoffeln mit Zwiebeln  | Salade de pâtes grecques<br>Griechischer Nudelsalat   | Riz<br>Reis  |
| <b>Desserts</b> | *<br>-<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb  | *<br>-<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb   | Fromage blanc à la compotée de pomme et rhubarbe<br>Quark mit Apfel-Rhabarber kompott<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb | Galaktobourekos<br>Galaktobourekos (Milch-Börek)<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb  | Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)<br>Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb |

Les bananes, le chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi




Menu Kids



Produits SSL

C 2 / S 20

**Semaine du 11 mai au 15 mai 2026**

|                 | <b>LUNDI</b><br>11/05/2026   |  <b>MARDI</b><br>12/05/2026   | <b>MERCREDI</b><br>13/05/2026  | <b>JEUDI</b><br>14/05/2026   | <b> VENDREDI</b><br>15/05/2026  |
|-----------------|--|--|--|--|---|
| <b>Entrées</b>  | Salade verte<br><i>Grüner Salat</i><br>Salade du chef<br><i>Salat des Küchenchefs</i><br>Poivrons<br><i>Paprikas</i><br>*<br>- |  Salade verte<br><i>Grüner Salat</i><br>Salade du chef<br><i>Salat des Küchenchefs</i><br>Concombres<br><i>Gurken</i><br>Potage du jour<br><i>Tages Suppe</i> | Salade verte<br><i>Grüner Salat</i><br>Salade du chef<br><i>Salat des Küchenchefs</i><br> Carottes<br><i>Möhren</i><br>*<br>- |  | Buffet du chef :<br>crudités et salade<br>Buffet des Küchenchefs:<br><i>Rohkost und Salat</i><br>*<br>-   |
| <b>Protéine</b> |  Poulet rôti<br><i>Brathähnchen</i>           | Bruschetta tomate, pesto et mozzarella<br><i>Bruschetta mit Tomaten, Pesto und Mozzarella</i>  | Poisson pané au four<br><i>Panierter Fisch</i>   |  <i>Happy ASCENSION DAY</i> |  Jeune bovin sauce aux olives<br><i>Jungbulle mit Olivensauce</i>  |
| <b>Légume</b>   | Tomate au four<br><i>Gebackene Tomate</i>  | Salade verte<br><i>Grüner Salat</i>  | Courgettes<br><i>Zucchini</i>  |  |  Carottes<br><i>Möhren</i>   |
| <b>Féculent</b> | Pâtes complètes<br><i>Vollkornnudeln</i>   | *<br>-   | Riz<br><i>Reis</i>   |  | Spätzle<br><i>Spätzle</i>    |
| <b>Desserts</b> | *<br>-<br>Corbeille de fruits frais<br><i>Frischer Obstkorb</i>  | Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)<br><i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i><br>Corbeille de fruits frais<br><i>Frischer Obstkorb</i>  | *<br>-<br>Corbeille de fruits frais<br><i>Frischer Obstkorb</i>  |  | Assortiment de fromages<br> <i>Käse Sortiment</i><br>Corbeille de fruits frais<br><i>Frischer Obstkorb</i> |

Les bananes, le chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi















Menu Kids



Produits SSL

C 2 / S 21

Semaine du 18 mai au 22 mai 2026

|                 |  <b>LUNDI</b><br>18/05/2026   | <b>MARDI</b><br>19/05/2026   |  <b>MERCREDI</b><br>20/05/2026                    | <b>JEUDI</b><br>21/05/2026  | <b> VENDREDI</b><br>22/05/2026  |
|-----------------|--|--|---|---|--|
| <b>Entrées</b>  | <br><b>Salade verte</b><br>Grüner Salat<br><b>Salade du chef</b><br>Salat des Küchenchefs<br><b>Maïs</b><br>Maïs<br>*<br>-                        | <b>Salade verte</b><br>Grüner Salat<br><b>Salade du chef</b><br>Salat des Küchenchefs<br><b>Haricots verts</b><br>Grüne Bohnen<br><b>Potage du jour</b><br>Tages Suppe | <br><b>Salade verte</b><br>Grüner Salat<br><b>Salade du chef</b><br>Salat des Küchenchefs<br><b>Chou blanc</b><br>Weißkohl<br>*<br>- | <b>Salade verte</b><br>Grüner Salat<br><b>Salade du chef</b><br>Salat des Küchenchefs<br><b>Tomates</b><br>Tomaten<br><b>Potage du jour</b><br>Tages Suppe        | <b>Buffet du chef :<br/>crudités et salade</b><br><br>Buffet des Küchenchefs:<br>Rohkost und Salat                 |
| <b>Protéine</b> | <b>Falafels sauce au curry</b><br>Falafel mit Currysauce   | <b>Bœuf bourguignon à la marjolaine</b><br>Rindfleisch Bourguignon mit Majoran<br>    | <b>Spaghetti sauce napolitaine<br/>et fromage râpé</b><br>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce<br>und geriebenem Käse<br>            | <b>Feuilleté de poisson et épinards</b><br>Blätterteig gefüllt mit Fisch und Spinat   |                                 |
| <b>Légume</b>   | <b>Légumes grillés</b><br>Gegrilltes Gemüse  | <b>Flan de légumes</b><br>Gemüse-Flan  | <b>Crudités</b><br>Rohes Gemüse   | *<br>-  |  |
| <b>Féculent</b> | <b>Riz basmati</b><br>Basmatireis  | <br><b>Pommes de terre</b><br>Kartoffeln  | *<br>-  | <br><b>Purée de pommes de terre</b><br>Kartoffelpüree                          |  |
| <b>Desserts</b> | <br><b>Fromage blanc à la confiture<br/>d'abricots</b><br>Quark mit Aprikosenmarmelade<br><b>Corbeille de fruits frais</b><br>Frischer Obstkorb | *<br>-<br><b>Corbeille de fruits frais</b><br>Frischer Obstkorb  | *<br>-<br><b>Corbeille de fruits frais</b><br>Frischer Obstkorb   | <b>Salade de fruits de saison (sans<br/>sucre ajouté)</b><br>Obstsalat der Saison (ohne<br>Zuckerzusatz)<br><b>Corbeille de fruits frais</b><br>Frischer Obstkorb |  |

Les bananes, le chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids








Produits SSL

## Vacances de la Pentecôte

Semaine du 25 mai au 29 mai 2026

C 2 / S 22

|          | LUNDI<br>25/05/2026   | MARDI<br>26/05/2026   | MERCREDI<br>27/05/2026  | JEUDI<br>28/05/2026   | VENDREDI<br>29/05/2026  |
|----------|---|---|---|---|---|
| Entrées  |   | Salade verte<br><i>Grüner Salat</i>   | Salade verte<br><i>Grüner Salat</i>   | Salade verte<br><i>Grüner Salat</i>   | Buffet du chef :<br>crudités et salade  |
|          |   | Salade du chef<br><i>Salat des Küchenchefs</i>  | Salade du chef<br><i>Salat des Küchenchefs</i>  | Salade du chef<br><i>Salat des Küchenchefs</i>                                      | Buffet des Küchenchefs:<br><i>Rohkost und Salat</i>   |
|          |   | Coleslaw<br><i>Krautsalat</i>   | Chou-fleur<br><i>Blumenkohl</i>   |   | *   |
|          |   | Potage du jour<br><i>Tages Suppe</i>  | *   |   | -   |
| Protéine |  |  Poulet tikka massala<br><i>Hühnchen-Tikka-Masala</i>                  | Quiche aux asperges et fromage<br>frais<br><i>Spargel-Frischkäse-Quiche</i>   |  | Poisson grillé<br><i>Gegrillter Fisch</i>   |
| Légume   |   | Brocolis<br><i>Brokkoli</i>   |  Carottes râpées<br><i>Gerieben Karotten</i> |   | Haricots verts<br><i>Grüne Bohnen</i>   |
| Féculent |   | Riz complet<br><i>Vollkornreis</i>  | *   |   | Boulgour et quinoa<br><i>Bulgur und Quinoa</i>  |
| Desserts |   | Yaourt au granola fait maison<br> <i>Hausgemachter Müsli-Joghurt</i> | *   |   | Smoothie de fruits de saison (sans<br>sucre ajouté)<br><i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne<br/>Zuckerzusatz)</i> |
|          |   | Corbeille de fruits frais<br><i>Frischer Obstkorb</i>   | Corbeille de fruits frais<br><i>Frischer Obstkorb</i>   | Corbeille de fruits frais<br><i>Frischer Obstkorb</i>                               | Corbeille de fruits frais<br><i>Frischer Obstkorb</i>   |

Les bananes, le chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 2 / S 23

Semaine du 1 juin au 5 juin 2026

|                 | <b>LUNDI</b><br>01/06/2026   | <b>MARDI</b><br>02/06/2026   | <b>MERCREDI</b><br>03/06/2026  | <b>JEUDI</b><br>04/06/2026  | <b> VENDREDI</b><br>05/06/2026   |
|-----------------|--|--|--|---|--|
| <b>Entrées</b>  | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Maïs<br>Maïs<br>*<br>-                | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Carottes<br>Möhren<br>Potage du jour<br>Tages Suppe | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Olives et féta<br>Oliven feta<br>*<br>- | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Concombres<br>Gurken<br>Potage du jour<br>Tages Suppe                                    | Buffet du chef :<br>crudités et salade<br>Buffet des Küchenchefs:<br>Rohkost und Salat<br>*<br>- |
| <b>Protéine</b> | Couscous au poulet<br>Hähnchen-Couscous  | Omelette nature<br>Naturomelett  | Saumon sauce fromage blanc aux<br>herbes<br>Lachs mit Kräuter-Quarksauce   | Lasagnes végétariennes<br>Vegetarische Lasagne  | Porc au basilic<br>Schweinefleisch mit Basilikum   |
| <b>Légume</b>   | Légumes couscous<br>Gemüse Couscous  | Petits pois<br>Grüne Erbsen  | Champignons<br>Champignons   | Salade verte<br>Grüner Salat  | Carottes<br>Möhren   |
| <b>Féculent</b> | Semoule<br>Couscous  | Pommes de terre sautées<br>Bratkartoffeln  | Riz blanc<br>Weißer Reis   | *<br>-  | Grains de blé<br>Weizenkörner  |
| <b>Desserts</b> | Fromage blanc et compotée de fruits<br>Quark mit Fruchtkompott<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb | *<br>-<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb   | *<br>-<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb   | Compote de fruits de saison (sans<br>sucre ajouté)<br>Hausgemachtes Obstkompott der<br>Saison (ohne Zuckerzusatz)<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb | Tarte à la rhubarbe<br>Rhabarber-Tarte<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb         |

Les bananes, le chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 2 / S 24

Semaine du 8 juin au 12 juin 2026

|                 | <b>LUNDI</b><br>08/06/2026   | <b>MARDI</b><br>09/06/2026  | <b>MERCREDI</b><br>Menu portugais<br>10/06/2026   | <b>JEUDI</b><br>11/06/2026   | <b> VENDREDI</b><br>12/06/2026   |
|-----------------|--|---|---|--|--|
| <b>Entrées</b>  | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Radis<br>Radieschen<br>*<br>- | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Asperges<br>Spargel<br>Potage du jour<br>Tages Suppe | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Poivrons<br>Paprikas<br>Canja de galinha<br>Canja de galinha (Portugiesische<br>Hühnersuppe) | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Betteraves et feta<br>Rote Bete und Feta<br>Potage du jour<br>Tages Suppe | Buffet du chef :<br>crudités et salade<br>Buffet des Küchenchefs:<br>Rohkost und Salat<br>*<br>- |
| <b>Protéine</b> | Chili végétarien<br>Vegetarisches Chili  | Parmentier de thon<br>Thunfisch-Parmentier  | Bifana de porc mariné à la<br>portugaise<br>Portugiesische Bifana aus mariniertem<br>Schweinefleisch (Portugiesisches<br>Schweineschnitzel)                             | Pâtes sauce bolognaise<br>Nudeln mit Bolognesesauce  | Bouchée à la reine<br>Bouchée à la reine   |
| <b>Légume</b>   | Laitue<br>Salat  | Poêlée de légumes<br>gebratenes Gemüse  | Crudités<br>Rohes Gemüse  | Salade verte<br>Grüner Salat   | Petits pois<br>Grüne Erbsen  |
| <b>Féculent</b> | Riz<br>Reis  | *<br>-  | Baguette<br>Baguette  | *<br>-   | Frites<br>Pommes frites  |
| <b>Desserts</b> | Yaourt à la cassonade<br>Joghurt mit Rohrzucker<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb        | *<br>-  | Bolo de Bolacha<br>Bolo de Bolacha (Kekskuchen)<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb   | Salade de fruits de saison (sans<br>sucre ajouté)<br>Obstsalat der Saison (ohne<br>Zuckerzusatz)<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb   | *<br>-   |

Les bananes, le chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi










Menu Kids



Produits SSL

C 2 / S 25

Semaine du 15 juin au 19 juin 2026

|                 | <b>LUNDI</b><br>15/06/2026   |  <b>MARDI</b><br>16/06/2026   |  <b>MERCREDI</b><br>17/06/2026 | <b>JEUDI</b><br>18/06/2026   |  <b> VENDREDI</b><br>19/06/2026 |
|-----------------|--|--|---|--|--|
| <b>Entrées</b>  | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Maïs<br>Maïs<br>*<br>-                                    | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Tomates<br>Tomaten<br>Potage du jour<br>Tages Suppe   | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs   | Salade verte<br>Grüner Salat<br>Salade du chef<br>Salat des Küchenchefs<br>Concombres<br>Gurken<br>Potage du jour<br>Tages Suppe   | Buffet du chef :<br>crudités et salade<br>Buffet des Küchenchefs:<br>Rohkost und Salat<br>*<br>-                   |
| <b>Protéine</b> |  Bœuf sauce au thym<br>Rindfleisch mit Thymiansauce | "Compose ton wrap"<br>"Stelle deinen Wrap zusammen"  |                                | Poisson blanc grillé<br>Gegrillter Weißfisch   | Gnocchi au pesto rouge<br>et pignons de pin<br>Gnocchi mit rotem Pesto und<br>Pinienkernen                         |
| <b>Légume</b>   | Haricots verts tomates<br>Grüne Bohnen mit Tomate  | (wrap, falafels, crudités, fromage<br>frais)<br>(Wraps, Falafel, Rohes Gemüse,<br>Frischkäse)  |   | Julienne de légumes<br>Julienne vom Gemüse   | Mesclun de salade<br>Gemischter Salat  |
| <b>Féculent</b> | Semoule<br>Couscous  | Pommes de terre wedges au four<br>Gebackene Kartoffelecken   |   | Grains de blé<br>Weizenkörner  | *<br>-   |
| <b>Desserts</b> | *<br>-<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb   |  Compote de fruits de saison (sans<br>sucre ajouté)<br>Hausgemachtes Obstkompott der<br>Saison (ohne Zuckerzusatz)<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb | Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb  |  Fromage blanc au miel<br>Quark mit Honig<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb | *<br>-<br>Corbeille de fruits frais<br>Frischer Obstkorb   |

Les bananes, le chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi













Menu Kids



Produits SSL

C 2 / S 26

Semaine du 22 juin au 26 juin 2026

|          | LUNDI<br>22/06/2026   | MARDI<br>23/06/2026  | MERCREDI<br>Menu luxembourgeois<br>24/06/2026   | JEUDI<br>25/06/2026   | VENDREDI<br>26/06/2026   |
|----------|---|--|---|---|--|
| Entrées  | <br><b>Salade verte</b><br>Grüner Salat<br><b>Salade du chef</b><br>Salat des Küchenchefs<br><b>Coleslaw</b><br>Krautsalat<br>*<br>- |  | <br><b>Salade verte</b><br>Grüner Salat<br><b>Salade du chef</b><br>Salat des Küchenchefs<br><b>Maïs</b><br>Maïs<br>*<br>- | <b>Salade verte</b><br>Grüner Salat<br><b>Salade du chef</b><br>Salat des Küchenchefs<br><b>Asperges</b><br>Spargel<br><b>Potage du jour</b><br>Tages Suppe   | <br><b>Buffet du chef :</b><br>cruautés et salade<br>Buffet des Küchenchefs:<br>Rohkost und Salat |
| Protéine | <br><b>Gratin de pâtes</b><br>Nudelgratin  |  | <br><b>Wäinzoossiss</b><br>Wäinzoossiss  | <b>Poisson sauce aurore</b><br>Fisch mit Aurora-Sauce   |  |
| Légume   | <b>Salade verte</b><br>Grüner Salat   | <br>Happy<br>NATIONAL DAY | <br><b>Carottes à la crème</b><br>Möhren mit creme   | <b>Fondue de poireaux</b><br>Lauchfondue  |   |
| Féculent | *<br>-  |  | <b>Kniddelen</b><br>Kniddelen    | <b>Riz au curcuma</b><br>Kurkuma-Reis   |  |
| Desserts | <b>Smoothie de fruits de saison</b><br>(sans sucre ajouté)<br>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne<br>Zuckerzusatz)<br><b>Corbeille de fruits frais</b><br>Frischer Obstkorb   |  | <b>Gâteau aux biscuits petits beurre</b><br>Kekskuchen mit Butter Keksen<br><b>Corbeille de fruits frais</b><br>Frischer Obstkorb   | <br><b>Yaourt stracciatella fait maison</b><br>(sans sucre ajouté)<br>ausgemachter Stracciatella-Joghurt<br>(ohne Zuckerzusatz)<br><b>Corbeille de fruits frais</b><br>Frischer Obstkorb | <b>Corbeille de fruits frais</b><br>Frischer Obstkorb  |

Les bananes, le chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL